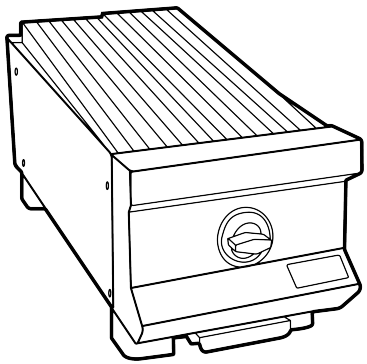
# ASADOR SSA12, SSA24, SSA36



## MANUAL DE MANEJO RÁPIDO

**IMPORTANTE:**

PARA PREVENIR CUALQUIER MAL FUNCIONAMIENTO Y EVITAR DAÑOS, LEA DETALLADAMENTE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES ANTES DE CONECTAR Y OPERAR EL EQUIPO, CONSERVE EL MANUAL PARA FUTURAS REFERENCIAS, GRACIAS.

# ÍNDICE

**Introducción** ..... 3
**Instalaciones**
Instalación de gas ..... 5
Conversión de tipo de gas ..... 5
Ventilación ..... 6
Precauciones ..... 6
Nivelación e instalación mecánica ..... 7
Placa de datos ..... 7
**Descripción General**
Características generales ..... 8
Espacios ..... 8
Vista general ..... 9
**Operación**
Pruebas iniciales ..... 10
Durante la operación ..... 10
**Limpieza** ..... 10
Limpieza previa ..... 12
Limpieza de parrillas de las superficies ..... 12
Limpieza general ..... 13
**Configuración Técnica SSA12** ..... 14
**Configuración Técnica SSA24** ..... 15
**Configuración Técnica SSA36** ..... 16
**Base** ..... 17

# INTRODUCCIÓN

Con 70 años, la marca San-Son® ha sido sinónimo de calidad.

Felicidades, usted acaba de adquirir un producto de última generación en tecnología, funcionamiento y diseño. Ahora cocinar será mucho más fácil y por ello San-Son® agradece su preferencia.

**Lea este manual antes de operar su asador.**

**NOTA:**
*Al recibir su equipo inspecciónelo, cualquier daño reporte al transportista, ya que San-Son® no se hace responsable por daños del equipo, al ser transportado. Inmediatamente notifique a los siguientes teléfonos:*

***En la Ciudad de México:***

- ***Atención a clientes***
- ***55-21-66-33-76 al 81 Ext. 1072, 2525***
- ***55-21-66-51-80***

***Para cualquier duda o servicio, contacte al Departamento de Servicio ubicado en Protón No. 9, Fraccionamiento Industrial Naucalpan, Edo. de Méx. C.P. 53489, Tels.: 55-21 66 33 77 al 81***
***Ext. 2045.***

*Cuando llame, por favor tenga disponible la siguiente información:*

- *Número de serie.*
- *Naturaleza del problema y fallas.*
- *Factura del equipo.*

*Mantenga este manual en un lugar seguro.*

La línea de asadores de gas y piedra son productos de uso comercial NO doméstico grado restaurante y manufacturados en las siguientes configuraciones:

| Modelo | Descripción |
|---|---|
| SSA12 | Asador a gas de 12 pulgadas. |
| SSA24 | Asador a gas de 24 pulgadas. |
| SSA36 | Asador a gas de 36 pulgadas. |

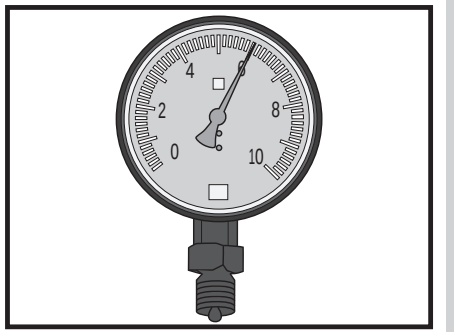
Todos los asadores incluyen cenicero porta carbón y carbón fósil con duración de un año, así como parrillas de hierro fundido con diseño especial para el rayado de la carne.

# INSTALACIONES

## Instalación de gas.

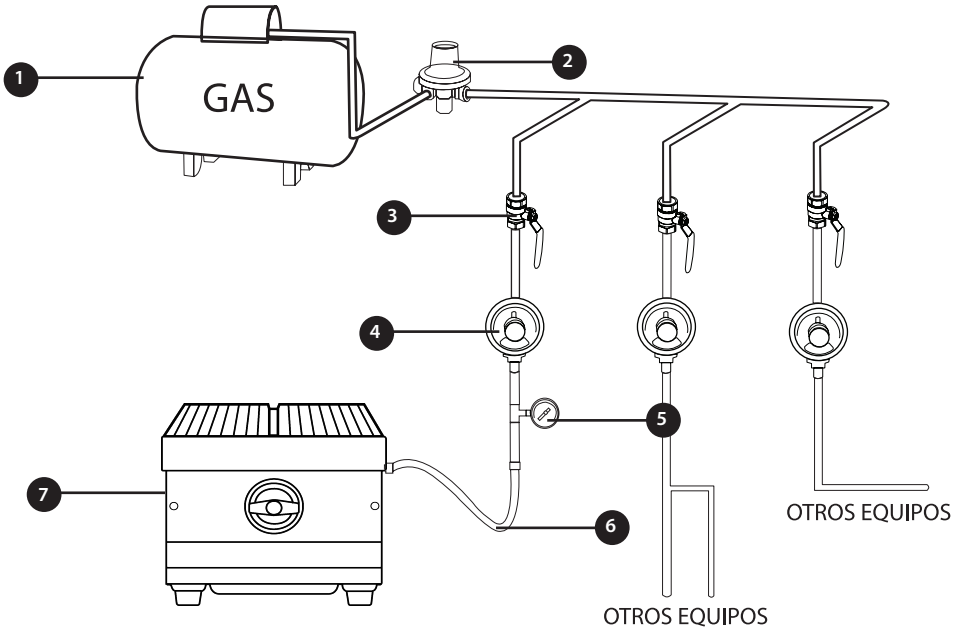
El asador debe conectarse a una línea de gas 3/4" o 1/2" NPT de diámetro, un diámetro menor podría provocar deficiencias en el desempeño.

Se debe usar un manómetro que permita medir la presión de gas que llega al equipo, la cual debe ser de 6 a 9 oz/In2 (onzas por pulgada cuadrada).



## NOTA:

*El Asador debe estar colocado en una superficie plana y nivelada con un margen mínimo recomendado entre paredes, el asador debe estar por lo menos a 20 cm alejado de otros equipos de modo que permita la ventilación del mismo.*




1. TANQUE ESTACIONARIO.
2. REGULADOR ALTA PRESIÓN, ALTO CONSUMO REGULADO
3. LLAVE DE PASO DE ESFERA PARA GAS.
4. REGULADOR PARA BAJA PRESIÓN ALTO CONSUMO REGULADO A LA PRESIÓN CORRESPONDIENTE A CADA EQUIPO.
5. MANÓMETRO PARA MEDIR LA PRESIÓN.
6. MANGUERA FLEXIBLE.
7. ASADOR SSA12 SAN-SON.

**PRECAUCIÓN:**
*Si detecta olor a gas:*

- *Abra las ventanas.*
- *Cierre las válvulas de gas y **DESCONECTE** cualquier equipo eléctrico que esté presente.*
- *Llame inmediatamente a la Central de Fugas o a su proveedor.*

## Conversión de tipo de gas.

El equipo fue diseñado para trabajar con gas LP, si desea una conversión a gas natural, contacte a nuestro departamento de Ventas y/o Servicio al Cliente.

**NOTA:**
*No intente hacerlo por cuenta propia, invalida su garantía.*

## Ventilación

Una de las consideraciones más importantes es la ventilación. El equipo debe instalarse de tal forma que los productos de la combustión sean disipados eficientemente, para que de tal manera el sistema de ventilación no produzca interferencias con la operación adecuada del quemador.

***El asador nunca debe tener su conducto extendido en forma de chimenea desde el mismo***, esto cambia las características de combustión del asador y puede causar que este sea lento en recuperar temperatura, frecuentemente ocasiona retraso en el encendido o en ocasiones que el piloto se apague. El sistema de chimenea del asador y el banco de filtros de campanas debe limpiarse regularmente y mantenerse libre de grasa.

**NOTA:**
*Contacte al representante de la fábrica o al técnico de la compañía para solicitar mantenimiento o reparaciones, el mantenimiento debe ejecutarse por personal calificado.*

## Precauciones

**NO obstruya la salida de gases del asador.**
**NO utilice este equipo como calentador de ambiente.**

Debe mantener distancias apropiadas desde el canal de salida del asador a la orilla más baja del banco de filtro de su campaña. Debe preveerse para la combustión un espacio mínimo de 24 pulgadas (61 cm) al frente de la unidad para un servicio y operación apropiados. El aire para la combustión entra por la unidad debajo del gabinete de la base o debajo de la plancha.

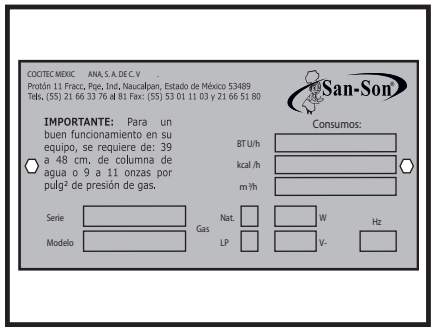
## Nivelación e instalación mecánica

Es de vital importancia nivelar el asador para evitar que los productos queden irregularmente cocinados, así como evitar que la operación de los quemadores sea errática y propicie un funcionamiento ineficiente del equipo. Para llevar a cabo esta tarea es indispensable colocar el asador en una superficie plana y nivelada, si no cuenta con una superficie nivelada, podrá utilizarse calzas de material **no flamable.**

***PRECAUCIÓN:***
***NO** almacene ni utilice gasolina u otros líquidos flamables en la cercanía de este o cualquier otro equipo. La seguridad y operación del equipo depende de su correcta instalación.*

## Placa de Datos.

La información de esta placa incluye modelo, número de serie, consumo en BTU/h y la presión adecuada para el equipo, así como el tipo de gas con el que opera el asador.



# DESCRIPCIÓN GENERAL

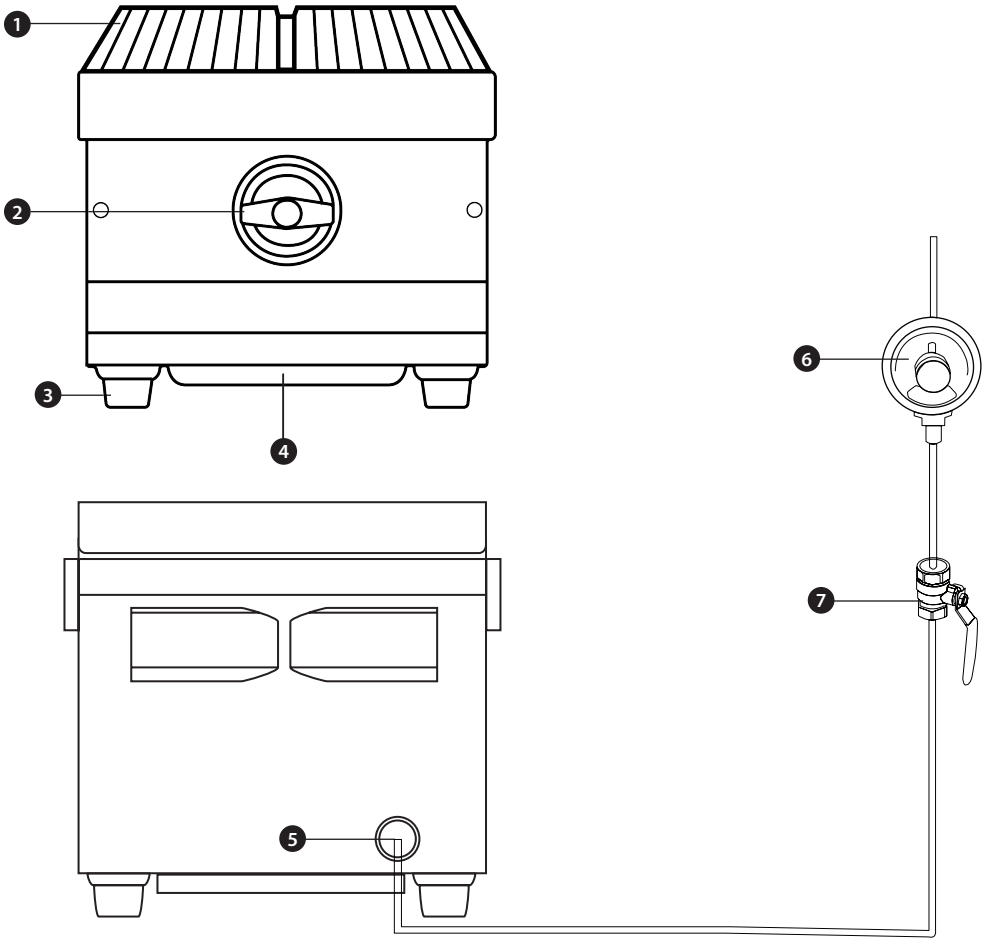
Los asadores línea SSA12, SSA24, SSA36 Y SSA48 de gas y piedra, con parrillas de superficie con doble cara (anverso y reverso) para carnes o pescados, hechas de hierro fundido, diseñada para marcar la carne y al reverso para verduras, pescados y mariscos tienen características especiales que los hace totalmente diferentes a cualquier concepto de equipos en su tipo.

- Quemadores de hierro fundido tipo "H", (con garantía de 10 años CONTRA CUALQUIER DEFECTO).
- Los cuerpos metálicos están totalmente fabricados con acero inoxidable con charola de derrames deslizable y cajón colector para carbón mineral con patas niveladoras de acero.
- Interior de acero inoxidable y válvulas JR.
- Parrillas de superficie de hierro fundido cepillado que asegura el rayado de carne y mariscos permitiendo que la grasa caiga a la zona del carbón fósil consiguiendo un ahumado que enriquece el sabor.
- Las perillas para accionar las válvulas están fabricadas con un material termo-plástico especial que resiste altas temperaturas e impactos.
- Porta-platos para servido Cal. 14 de acero inoxidable.
- Válvula SAN-SON tipo Junior con garantía de 5 años.
- Panel de llaves en acabado espejo.

## Espacios

Los materiales de construcción del recinto donde se instalará el equipo no deberán ser combustibles. Para materiales combustibles, se deberán guardar las siguientes distancias: A paredes y muros de 15 a 20cm.

## Vista General del Asador SSA12




1. **PARRILLA DE SUPERFICIE**
2. **PERILLA DEL QUEMADOR**
3. **PATAS DE ACERO INOXIDABLE**
4. **CHAROLA DE DERRAMES**
5. **CONEXIÓN A GAS 3/8”-14H-NPT**
6. **REGULADOR BAJA PRESIÓN ALTO CONSUMO REGULADO**
7. **LLAVE DE PASO DE ESFERA PARA GAS**

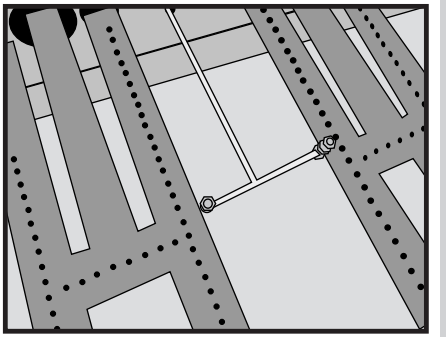
# OPERACIÓN

## Durante la operación

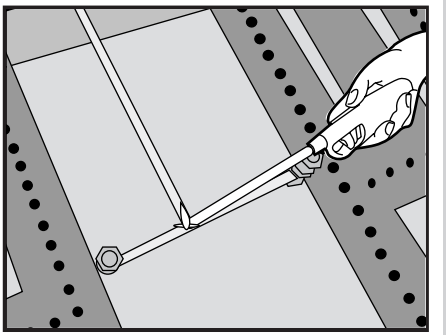
Asegúrese que las válvulas de los quemadores estén en posición de cerrado. Si el tono de la flama es amarillo, es indicativo de falta de oxígeno en el quemador, de lo contrario y si existe desprendimiento de flama, es por exceso de aire. Regule la flama de cada quemador según se requiera y tal como se indica en cada caso.

**Asador**

Retire la parrilla de la superficie y aplique una flama al piloto de los quemadores hasta que encienda.

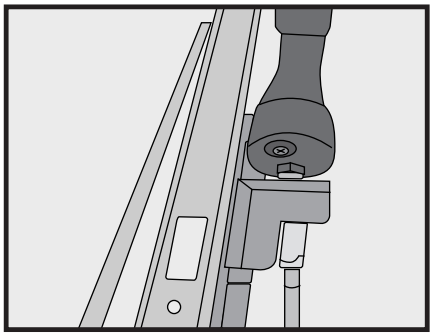


**Asegúrese de que han encendido.**

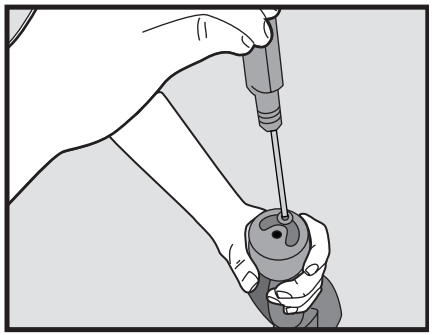


Todos los equipos de planchas son regulados y ajustados en fábrica; sin embargo, si fuera necesario regular la flama de los quemadores para ello, realice lo siguiente:

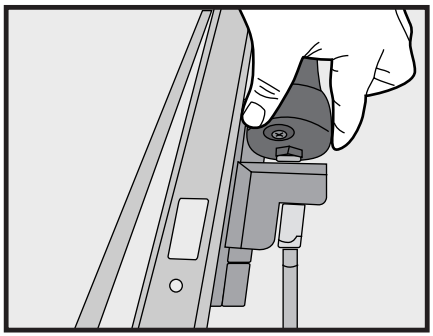
1.- Retire las parrillas del quemador a regular, así como el quemador quitando el tornillo de sujeción.



2.- Afloje el tornillo que fija el regulador de aire del quemador y ajuste el regulador, abriendo y cerrando la salida del aire hasta que la flama adquiera un color azul.



3.- Fije nuevamente el tornillo de sujección del regulador de aire e instale nuevamente el quemador y las parrillas de superficie.



# LIMPIEZA

## Limpieza previa

Debido a que las parrillas de superficie y quemadores son lavados y enjuagados con solventes especiales en fábrica, se deberán hacer lavados minuciosamente con agua, jabón y secarse completamente antes de usarse.

## Limpieza de parrillas de superficie

1. Limpie la superficie de la parrilla con solución jabonosa caliente.

2. Enjuague perfectamente con una mezcla que guarde la proporción de una taza de vinagre por un litro de agua

3. Unte y/o disuelva sobre la superficie de la parrilla grasa o aceite comestible sin sal.

4. Abra las válvulas de los quemadores del asador hasta obtener media flama y espere a que la película de grasa comestible empiece a generar humo, cuando esto suceda, cierre las válvulas de los quemadores.

5. Frote ligeramente la superficie de las parrillas con un trapo en dirección de las marcas del maquinado.

6. Deje que las parrillas se enfríen y repita los pasos 3, 4 y 5.

7. Cuando las parrillas se enfríen por segunda vez, aplique aceite comestible antes de utilizarlos para preparar alimentos.

**PRECAUCIÓN:**
***NUNCA*** *sumerga en agua fría las piezas de fundición si están calientes, ya que puede provocar deformación o fractura de la misma.*

## Limpieza general

Al terminar el día de trabajo, apague y deje enfriar el equipo y posteriormente proceda a retirar las partículas de alimento mediante un lavado con agua y solución jabonosa.

Para los asadores San-Son® diariamente realice el siguiente procedimiento para las parrillas de superficie:

1. Retire las parrillas de superficie levantando la parte frontal de las mismas.

2. Lave todas esas partes con solución jabonosa caliente y enjuague perfectamente.

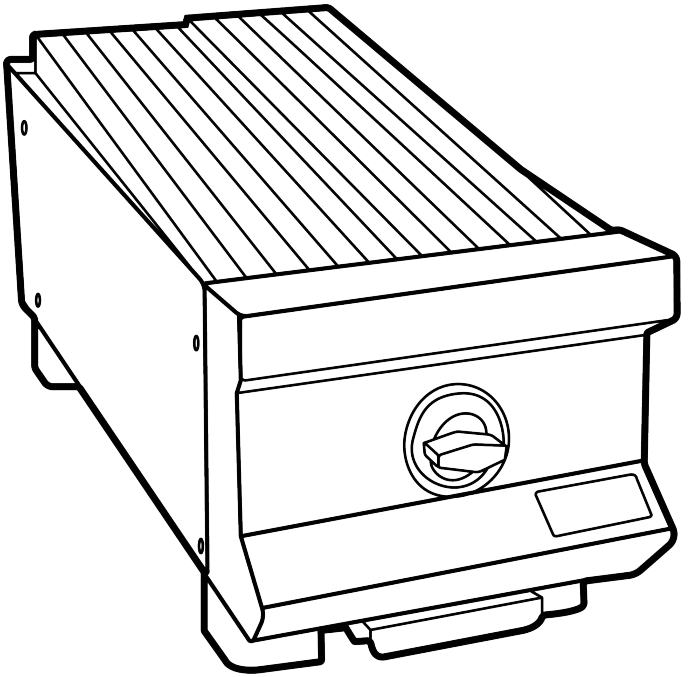
3. Retire las charolas de derrame jalando la pestaña que se encuentra por debajo del panel de llaves.

4. Lave estas charolas con agua caliente y enjuague perfectamente.

5. Con un trapo empapado de solución jabonosa, lave derrames y enjuague.

6. Ensamble todo nuevamente.

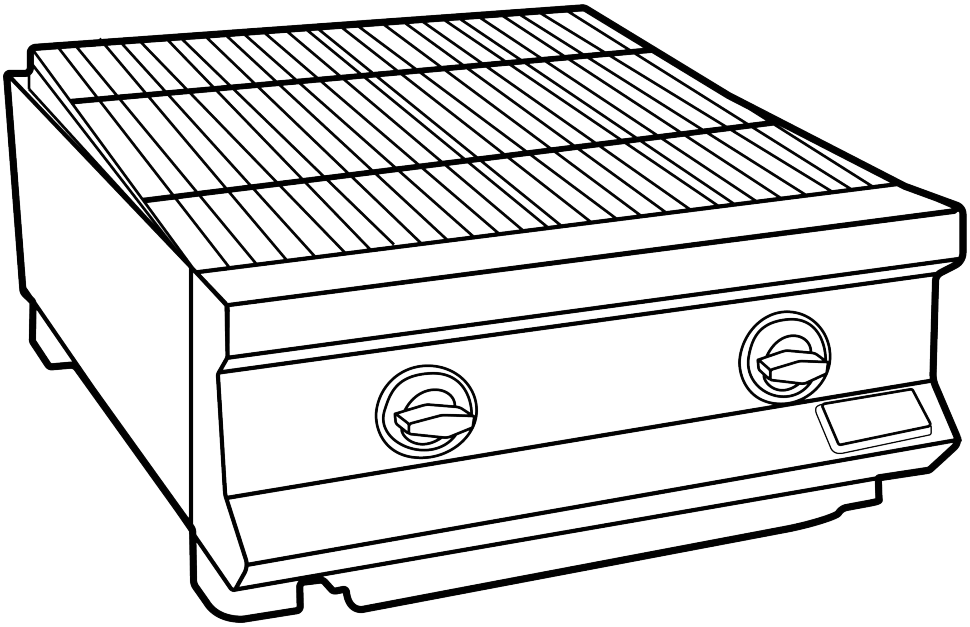
**NOTA:**
*Periódicamente verifique el sistema de ventilación natural del equipo en todas y cada una de las ventilas y respiraderos, ya que deben estar libres de obstrucción, incluso el tiro de salida de los gases de combustión de la chimenea posterior.*



## CONFIGURACIÓN TÉCNICA SSA12

| DIMENSIONES | |
|---|---|
| FRENTE | 300±5 mm |
| FONDO | 750±5 mm |
| ALTO | 313±5 mm |
| ALTURA DE TRABAJO | 285±5 cm |

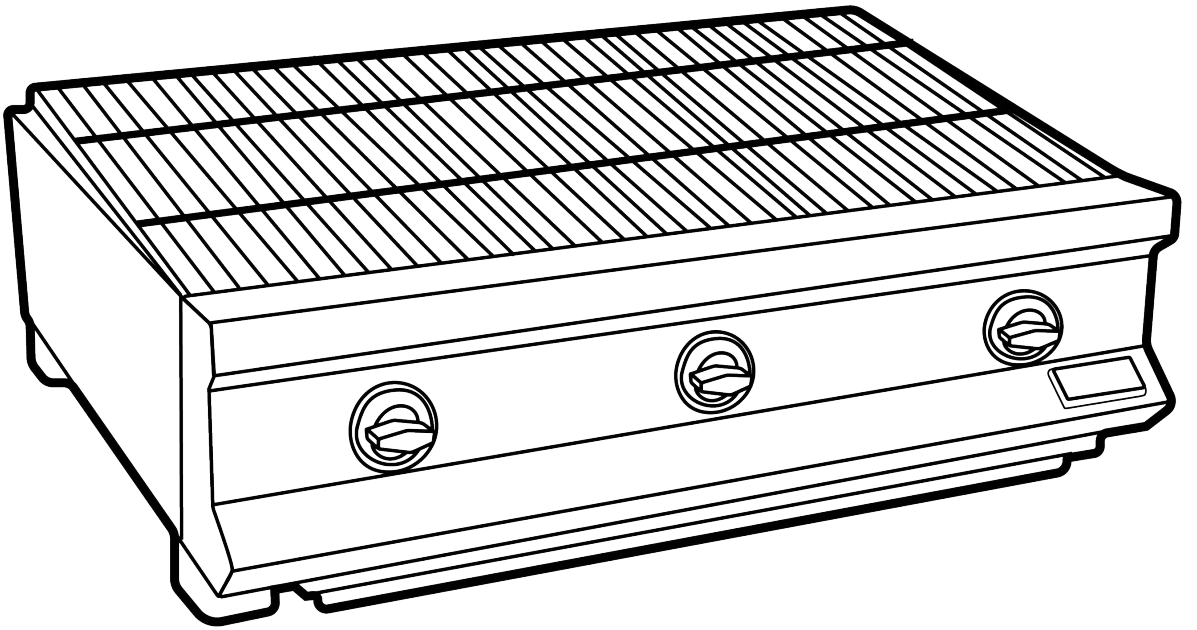
| CONSUMOS | |
|---|---|
| BTU x Quemador | 35,000 BTU/h |
| BTU Total | 35,000 BTU/h |
| KCal/Hr | 5084 KCal/h |
| m3/Hr | 0.363 m3/h |



## CONFIGURACIÓN TÉCNICA SSA24

| DIMENSIONES | |
|---|---|
| FRENTE | 610±.5 mm |
| FONDO | 750±5 mm |
| ALTO | 313±5 mm |
| ALTURA DE TRABAJO | 285±5 cm |

| CONSUMOS | |
|---|---|
| BTU x Quemador | 35,000 BTU/h |
| BTU Total | 70,000 BTU/h |
| KCal/Hr | 13.104 KCAL/hr KCal/h |
| m3/Hr | 0.569 m3/hr |



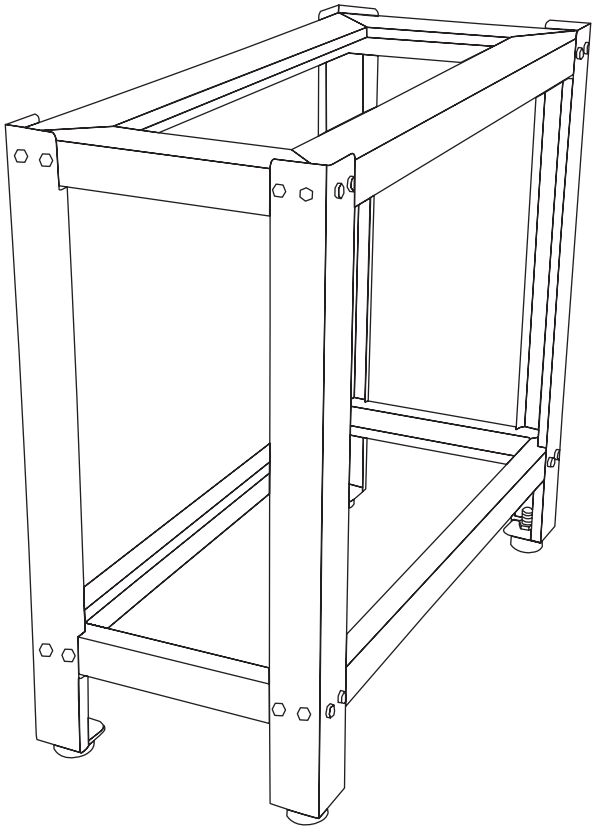
## CONFIGURACIÓN TÉCNICA SSA36

| DIMENSIONES | |
|---|---|
| FRENTE | 915±5 mm |
| FONDO | 750±5 mm |
| ALTO | 313±5 mm |
| ALTURA DE TRABAJO | 285±5 cm |

| CONSUMOS | |
|---|---|
| BTU x Quemador | 35,000 BTU/h |
| BTU Total | 105,000 BTU/h |
| KCal/Hr | 19.650 KCAL/hr |
| m3/Hr | 0.952 m3/hr |

# BASE

Se pueden adquirir las bases para los modelos (cada aparato cuenta con su respectiva basa de acero inoxidable).



San-Son®
EQUIPOS PARA GANAR DINERO

# Garantía de Equipo Nuevo

**Cocitec Mexicana, S.A. de C.V.** Extiende para este equipo nuevo durante un año a partir de la fecha de entrega: _____ una **Garantía** contra defectos, materiales y mano de obra empleados en la fabricación del equipo.

1. Para hacer efectiva esta **Garantía** no podrán exigirse mayores requisitos que la presentación de esta póliza Activada por el Distribuidor y/o de la Factura de Compra con el producto en el **Centro de Servicio** ubicado en: Protón #9. Fracc. Parque Industrial Naucalpan, Naucalpan de Juárez, Estado de México. C.P. 53370.
Tel.: 2166 33 77 al 81.

2. **Cocitec Mexicana S.A. de C.V.** efectuará dentro de su horario normal de trabajo y sin cargo alguno para el cliente, los ajustes y reparaciones que el equipo requiera por causas provocadas por un defecto en su fabricación.

3. Todas las partes para el control y flujo de corriente eléctrica, hidráulico y gas, gozarán de una Garantía de 90 días.

## ESTA GARANTÍA NO ES VÁLIDA EN LOS SIGUIENTES CASOS

a. Si el producto no ha sido operado dentro de sus condiciones normales, si no se cumplen las instrucciones relativas a la operación o conservación del equipo, las cuales son responsabilidad del cliente. Si no se han observado las ADVERTENCIAS señaladas.

b. Si el equipo presenta fallas atribuibles al descuido, negligencia, abuso o mal uso del equipo atribuible a causas externas al equipo, independiente a su operación normal, tales como instalaciones eléctricas, mecánicas, de gas o hidráulicas.

c. Si el equipo es desensamblado, ajustado, reparado, alterado o intervenido de alguna manera por personas ajenas a **Cocitec Mexicana, S.A. de C.V.**

**Producto** _____ **Marca** _____
**Modelo** _____ **No. de Serie** _____
**Clientes** _____ **Tel.** _____
**Dirección** _____
**Distribuidor** _____ **Sello** _____

Ésta, es la única Garantía otorgada por **Cocitec Mexicana, S.A. de C.V.** y por lo tanto no reconocerá ninguna Garantía verbal o escrita otorgada por su personal o sus distribuidores ni la que derive de manuales, folletos o literatura técnica y/o comercial de **Cocitec Mexicana, S.A. de C.V.**

**IMPORTANTE:** Conserve este documento junto con la copia de su factura para hacer efectiva su Garantía.

**COCITEC MEXICANA S.A. DE C.V.**
**Protón No. 9, Fracc. Parque Industrial Naucalpan**
**Naucalpan de Juárez, Estado de México, C.P. 53370**
**Tels.: 2166 33 77 al 81.**

**www.san-son.com / ventas@san-son.com**

# EQUIPOS PARA GANAR DINERO

**SAN-SON® MÉXICO, D.F.**
**Av. Chapultepec, No. 68, Col. Doctores**
**Deleg. Cuauhtémoc, México D.F. C.P. 06720**
**Tels: 3096 38 19 al 24 / 9179 06 00 con 15 lineas**

**COFFEE DEPOT® MÉXICO, D.F.**
**Av. Chapultepec No.490, Col. Roma Norte**
**Deleg. Cuauhtémoc, México D.F. Tels.: 5256 05 66**

**SAN-SON® GUADALAJARA, JAL.**
**Av. La Paz, No. 944, Col. Centro, Guadalajara Jal. C.P. 44100**
**Tels: 0133 3614 9531 / 0133 3614 7104**

**COFFEE DEPOT® GUADALAJARA, JAL.**
**Av. La Paz, No. 956, Col. Centro, Guadalajara Jal. C.P. 44100**
**Tels: 0133 3614 4962 / 0133 3614 4980**

**SAN-SON® CANCÚN, Q. ROO.**
**Av. Chichenitza Sm.27 M.11 Lot. 08 frente a motos Yamaha, Cancún, Quintana Roo. C.P. 77560.**
**Tels: (01998) 8847 576 y (01998) 8870 599**

**SAN-SON® TLALNEPANTLA**
**Av. Mariano Escobedo No. 48 Col. Centro, Tlalnepantla, Estado de México, C.P. 54000.**
**Tel. 01 (55) 7098 4074**

**SAN-SON® AGUASCALIENTES**
**Av. De la Convención de 1914 Norte No. 1004-A, Fraccionamiento Circunvalación Norte, Aguascalientes, Ags., C.P.**
**Tel. 01 (449) 917 9076**

**www.san-son.com**
**ventas@san-son.com**

**www.coffeedepot.com.mx**
**ventas@coffeedepot.com.mx**

Hecho en México.